C/2025/4115

24.7.2025

Foilsiú na teachtaireachta maidir le leasú caighdeánach formheasta ar shonraíocht táirge le haghaidh tásc geografach i gcomhréir le hAirteagal 5(4) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2025/27 ón gCoimisiún [1]

(C/2025/4115)

FORMHEAS AR LEASÚ CAIGHDEÁNACH A CHUR IN IÚL

(Airteagal 24 de Rialachán (AE) 2024/1143)

'Aceto Balsamico di Modena'

EU PGI-IT-0430-AM02 — 28.4.2025

1. **Ainm an táirge**

'Aceto Balsamico di Modena'

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

☐ Ainmniúchán Tionscnaimh faoi Chosaint (ATFC)

☒ Tásc Geografach faoi Chosaint (TGFC)

☐ Tásc Geografach (TG)

3. **Earnáil**

☒ Táirgí talmhaíochta

☐ Fíonta

☐ Deochanna biotáilleacha

4. **An tír ar léi an limistéar geografach**

an Iodáil

5. **Údarás an Bhallstáit atá ag cur an leasaithe chaighdeánaigh in iúl**

An Aireacht Talmhaíochta, Bhiafhlaithis agus Foraoiseachta — An Roinn Biafhlaithis agus Spóirt Eachaíochta

6. **Incháilitheacht mar leasú caighdeánach**

Maidir leis na leasuithe ar an tsonraíocht táirge le haghaidh TGFC Aceto Balsamico di Modena:

— níl i gceist leo athrú ar ainm an ainmniúcháin tionscnaimh faoi chosaint ná ar ainm an táisc gheografaigh faoi chosaint, ná ar úsáid an ainm sin;

— níl baol ann dá dheasca go gcuirfí an nasc leis an limistéar geografach dá dtagraítear sa doiciméad aonair ar neamhní; nó

— níl srianta breise ar chur ar an margadh an táirge i gceist leo.

[1] Rialachán Tarmligthe (AE) 2025/27 ón gCoimisiún an 30 Deireadh Fómhair 2024 lena bhforlíontar Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle le rialacha a bhaineann le tásca geografacha, sainearraí traidisiúnta faoi ráthaíocht agus téarmaí roghnacha cáilíochta a chlárú agus a chosaint agus lena n-aisghairtear Rialachán Tarmligthe (AE) Uimh. 664/2014 (IO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Tuairisc ar an leasú caighdeánach (nó ar na leasuithe caighdeánacha) formheasta**

1. *Leasú ar Airteagal 2*

Leasú 1

Baineann an leasú le hAirteagal 2(1) den tsonraíocht táirge agus le pointe 3.2 den doiciméad aonair.

Tuairisc: leis an leasú. tugtar isteach dlús íosta eile, go sonrach 1,25 ag 20 °C le haghaidh an táirge ar a dtugtar 'Riserva'.

Cúis: mar is amhlaidh i gcás leaganacha den táirge nach bhfuil aosaithe agus atá aosaithe, is gá freisin an dlús íosta a shonrú le haghaidh an táirge ar a dtugtar 'Riserva', ar dlús é atá níos airde ná mar atá i gcás na gcatagóirí eile.

Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

2. *Leasú ar Airteagal 2*

Leasú 2

Baineann an leasú le hAirteagal 2(1) den tsonraíocht táirge agus le pointe 3.2 den doiciméad aonair.

Tuairisc: leis an leasú, tugtar isteach aigéadacht iomlán íosta eile, go sonrach 5,5 % le haghaidh an táirge ar a dtugtar 'Riserva'.

Cúis: mar is amhlaidh i gcás na leaganacha den táirge nach bhfuil aosaithe agus atá aosaithe, is gá freisin an aigéadacht iomlán íosta a shonrú le haghaidh an táirge ar a dtugtar 'Riserva'.

Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

3. *Leasú ar Airteagal 5*

Leasú 3

Baineann an leasú sin le hAirteagal 5(1), (3) agus (4) den tsonraíocht táirge ach ní bhaineann sé leis an doiciméad aonair.

Tuairisc: baineann an leasú le codanna den téacs a bhogadh timpeall laistigh den airteagal céanna, ach ní athraítear an téacs atá i bhfeidhm leis.

Cúis: tá gá leis an leasú chun an próiseas táirgthe agus ord croineolaíoch gach céime a thuairisciú ar bhealach níos cruinne, níos trédhearcaí agus níos intuigthe d'oibreoirí uile na hearnála agus do thomhaltóirí.

Ní dhéanann an leasú difear don doiciméad aonair.

4. *Leasú ar Airteagal 5*

Leasú 4

Baineann an leasú sin le hAirteagal 5(7) den tsonraíocht táirge ach ní bhaineann sé leis an doiciméad aonair.

Tuairisc: leis an leasú, tugtar míniú ar an dá mhodh éagsúla chun na príomhábhair a chumasc, arb iad na modhanna iad, de réir an chleachtais sheanbhunaithe, a úsáidtear i gcónaí san earnáil, i.e. ag teocht an tseomra agus úsáid á baint as teas.

Cúis: mar a luaitear in Airteagal 5(1), déantar Aceto Balsamico di Modena trí úrfhíon fíonchaor tiubhaithe nó cócaráilte a chumasctar le fínéagar atá 10 mbliana d'aois ar a laghad agus fínéagar a tháirgtear trí fhíon íon a aicéitiú. An modh dúbailte chun na príomhábhair a chumasc, iad i gcónaí ar theocht an tseomra agus úsáid á baint as teas i gcónaí, tá sé i measc na gcleachtas táirgthe seanbhunaithe san earnáil agus áirítear é sna 'teicnící traidisiúnta sonracha' a leagtar amach in Airteagal 5(1). Leis an nós imeachta sin maidir leis an leasú sin, déantar athbhreithniú ar Airteagal 5 ina iomláine chun é a dhéanamh níos soiléire, níos cruinne agus níos cuimsithí d'oibreoirí agus do thomhaltóirí araon. Meastar, dá bhrí sin, gur gá leasú míniúcháin breise a chur san áireamh.

Ní dhéanann an leasú difear don doiciméad aonair.

5. *Leasú ar Airteagal 5*

Leasú 5

Baineann an leasú le hAirteagal 5(7) den tsonraíocht táirge agus le pointe 3.4 den doiciméad aonair.

Tuairisc: scriosadh an frása 'go háirithe'. Tá sé doiléir agus ní chuireann sé le hinléiteacht an téacs.

Cúis: leis an leasú, ceartaítear foclaíocht dhoiléir maidir le roinnt de na cineálacha adhmaid a úsáidtear de ghnáth le haghaidh na gcoimeádán ina ndéantar an táirge. Níor athraíodh an liosta, nach bhfuil ceangailteach ná uileghabhálach.

Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

6. *Leasú ar Airteagal 5*

Leasú 6

Baineann an leasú sin le hAirteagal 5(7) den tsonraíocht táirge ach ní bhaineann sé leis an doiciméad aonair.

Tuairisc: níl i gceist leis an leasú ach codanna den téacs a bheith á mbogadh timpeall laistigh den airteagal céanna. Sa chás seo, tógadh an fhoclaíocht a cuireadh isteach ó phointe (4) (féach freisin leasú 7).

Cúis: tá gá leis an leasú chun an próiseas táirgthe agus ord gach céime a thuairisciú ar bhealach níos cruinne, níos trédhearcaí agus níos intuigthe le haghaidh oibreoirí uile na hearnála agus le haghaidh tomhaltóirí.

Ní dhéanann an leasú difear don doiciméad aonair.

7. *Leasú ar Airteagal 8*

Leasú 7

Baineann an leasú le hAirteagal 8(2) den tsonraíocht táirge agus le pointe 3.5 den doiciméad aonair.

Tuairisc: leathnaíodh méideanna éagsúla an choimeádáin a cheadaítear chun Aceto Balsamico di Modena a dhíol chun 0,375 lítear a chur san áireamh.

Cúis: tá méadú ag teacht ar an éileamh ar an leibhéal náisiúnta, ar leibhéal an Aontais agus ar an leibhéal idirnáisiúnta. Is gá, dá bhrí sin, coimeádáin ag a bhfuil toilleadh 0,375 lítear a chur leis an liosta méideanna coimeádán ceadaithe a bhfuil an cruth iomchuí orthu.

Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

8. *Leasú ar Airteagal 8*

Leasú 8

Baineann an leasú le hAirteagal 8(4) den tsonraíocht táirge agus le pointe 3.6 den doiciméad aonair.

Tuairisc: tugadh riail isteach á rá gur féidir, laistigh den TGFC, an logainm Modena a bheith ar aon mhéid leis na focail eile ('Aceto' agus 'Balsamico') nó suas le trí oiread níos mó ná méid an dá fhocal eile.

Cúis: chun a áirithiú nach n-úsáidtear an t-ainmniúchán Aceto Balsamico di Modena ar bhealach a laghdaíonn a eilimint gheografach, tá gá le riail chun nach mbeidh méid an ainmniúcháin níos lú ná eilimintí eile an ainmniúcháin. Os a choinne sin, chun nach dtógfaidh an logainm Modena an iomarca spáis, tugadh teorainn mhéide isteach freisin i ndáil leis na heilimintí eile: 'Aceto' agus 'Balsamico'.

Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

9. *Leasú ar Airteagal 8*

Leasú 9

Baineann an leasú le hAirteagal 8(5) den tsonraíocht táirge agus le pointe 3.6 den doiciméad aonair.

Tuairisc: cuireadh cosc ar fhoclaíocht lena ndearbhaítear nach bhfuil aon chion caramail ann.

Cúis: leis an tsonraíocht táirge ceadaítear caramal a úsáid chun críoch dathúcháin; cumhdaíonn na rialacha ábhartha ceithre chineál éagsúla caramail; Is minic a bhíonn caramal in Aceto Balsamico di Modena ar caramal é a tháirgtear nuair a chócaráiltear an t-úrfhíon agus nuair a éiríonn na siúcraí caramalaithe; níl aon tástáil ann ina dhiaidh sin atá in ann nádúr agus cineál an charamail atá láithreach in Aceto Balsamico di Modena a shainaithint, agus an bhfuil nó nach bhfuil sé ann go nádúrtha nó ar cuireadh nó nár cuireadh isteach é; ar an gcúis sin, sa táirge atá ar fáil ar an margadh, tá sé dodhéanta a shainaithint trí thástáil ar cuireadh nó nár cuireadh an cion caramal isteach; meastar, dá bhrí sin, gur gá toirmeasc a chur ar úsáid téarmaí lena sonraítear nach bhfuil aon chion caramail ann, mar ráthaíocht le haghaidh tomhaltóirí agus ar mhaithe le hiomaíocht chóir idir oibreoirí eacnamaíocha.

Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

DOICIMÉAD AONAIR

‘Aceto Balsamico di Modena’

Uimh. AE: PGI-IT-0430-AM02 — 28.4.2025

ATFC ( ) TGFC (X)

1. **Ainm nó ainmneacha (an ATFC nó an TGFC)**

‘Aceto Balsamico di Modena’

2. **Ballstát nó tríú tír**

an Iodáil

3. **Tuairisc ar an táirge talmhaíochta nó táirge bia**

3.1. *Cód Ainmníochta Comhcheangailte*

— 22 — DEOCHANNA, BIOTÁILLÍ AGUS FÍNÉAGAR

3.2. *Tuairisc ar an táirge lena mbaineann an t-ainm in (1)*

Is fínéagar é ‘Aceto Balsamico di Modena’ a tháirgtear de réir na bhforálacha seo a leanas agus a bhfuil na saintréithe a leagtar amach thíos ann.

Saintréithe anailíseacha

— dlús ag 20 °C: nach lú ná 1,06 i gcás an táirge aibithe, nach lú ná 1,15 i gcás an táirge ‘aosaithe’, agus nach lú ná 1,25 i gcás an táirge ar a dtugtar ‘Riserva’;

— neart alcóil iarbhír de réir toirte nach mó ná 1,5 %;

— aigéadacht iomlán íosta: 6 % i gcás an táirge bhailchríochnaithe agus 5,5 % i gcás an táirge aosaithe agus an táirge ‘Riserva’;

— dé-ocsaíd sulfair iomlán: 100 mg/l ar a mhéad;

— luaith: íosmhéid 2,5 ‰; — ábhar tirim íosta: 30 g/l; — siúcraí dí-ocsaídithe: íosmhéid 110 g/l

Saintréithe orgánaileipteacha:

— glaineacht: glan agus gléineach;

— dath: donn domhain;

— dea-bholadh: d'fhéadfadh blasanna adhmadacha a bheith orthu atá sainiúil, fadmharthanach, dian agus fíneálta, agus iad aigéadach ar bhealach atá taitneamhach; — blas: milis agus searbh, cothromaithe, taitneamhach agus sainiúil.

I gcás ina n-urramaítear athruithe ar na paraiméadair dá dtagraítear san Airteagal seo, ceadaítear nós imeachta trína bhféadfar an táirge lena mbaineann a cheartú trí chainníocht áirithe amhábhar (fínéagar fíona agus úrfhíon fíonchaor cócaráilte nó tiubhaithe) a chur isteach suas le huasmhéid 3 % de réir maise. I gcás ina n-éilítear an nós imeachta ceartúcháin sin, déantar é ag deireadh na tréimhse aibithe nó aosaithe agus i ngach cás sula ndeimhnítear an táirge.

3.3. *Beatha (i gcás táirgí de thionscnamh ainmhíoch amháin) agus amhábhair (i gcás táirgí próiseáilte amháin)*

Déantar 'Aceto Balsamico di Modena' a tháirgeadh ó úrfhíon fíonchaor a fhaightear ó fhíonchaora de na cineálacha seo a leanas agus úsáid á baint as teicnící sonracha traidisiúnta: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiani [sic], Albana, Ancellotta, Fortana agus Montuni, páirtchoipthe agus/nó cócaráilte agus/nó tiubhaithe, agus cainníocht fínéagair curtha isteach atá aosaithe ar feadh 10 mbliana ar a laghad chun a ghnáth-shaintréithe orgánaileipteacha a thabhairt don táirge, agus 10 % ar a laghad d'fhínéagar a bheith curtha isteach ar fínéagar é a tháirgtear ó fhíon íon a aicéitiú i gcomhréir leis na cóimheasa iseatóp seo a leanas:

— cóimheas 13C/12C (arna shloinneadh mar δ13C) in aigéad aicéiteach: ó - 29,3 ‰ go - 24,3 ‰;

— cóimheas 18O/16O (arna shloinneadh mar δ18O) in uisce, i gcás fínéagar fíona ag a bhfuil aigéadacht os cionn 9 %: íosmhéid -2 ‰;

— cóimheas 18O/16O (arna shloinneadh mar δ18O) in uisce, i gcás fínéagar fíona ag a bhfuil aigéadacht idir 9 % agus 6 %: íosmhéid -5 ‰;

— cóimheas D/H ag an láithreán meitile (CH3) san eastóscán aigéid aicéitigh: ó 98,8 ppm go 106 ppm.

Chun go bhfaighidh 'Aceto Balsamico di Modena' na saintréithe a thuairiscítear in Airteagal 3.2, ní mór don úrfhíon fíonchaor cócaráilte agus/nó tiubhaithe na saintréithe seo a leanas a chomhlíonadh:

— aigéadacht iomlán íosta: 8 g/kg

— cion íosmhéid eastóscáin thirim: 55 g/kg

— paraiméadair chóimheasa iseatópaigh:

— cóimheas 13C/12C (arna shloinneadh mar δ13C) san alcól a tháirgtear trí choipeadh na siúcraí: ó - 29,3 ‰ go - 24,3 ‰; — cóimheas D/H ag an láithreán meitile (CH3) san alcól a tháirgtear trí choipeadh na siúcraí: ó 98,8 ppm go 106 ppm.

3.4. *Céimeanna sonracha táirgthe nach mór a dhéanamh sa limistéar geografach sainithe*

Ní mór na céimeanna a bhaineann leis na hamhábhair a chumasc, le hullmhú, le haibiú agus, i gcás inarb infheidhme, le haosú a dhéanamh sa limistéar a shainítear i bpointe 4.

I ngach cás, déantar aicéitiú agus aibiú i gcascaí, i mbairillí nó i gcoimeádáin eile adhmaid ardcháilíochta, amhail dair, dair ghaelach, castán, maoildearg nó aiteal, ar feadh 60 lá ar a laghad ón dáta a dhéantar na hamhábhair a chumasc, agus iad réidh lena n-ullmhú, agus ón dáta a chuirtear an táirge isteach sna coimeádáin adhmaid thuasluaite.

3.5. *Rialacha sonracha maidir le sliseadh, grátáil, pacáistiú, etc. an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

Ní mór na coimeádáin ina scaoiltear 'Aceto Balsamico di Modena' lena thomhailt go díreach a dhéanamh as gloine, adhmad, ceirmeach nó *terracotta* ag a bhfuil an toilleadh seo a leanas: 0,100 l; 0,150 l; 0,200 l; 0,250 l; 0,375 l; 0,500 l; 0,750 l; 1 l; 1,5 l; 2 l; 3 l nó 5 l; nó i gcoimeádáin aon dáileoige ag a bhfuil uastoilleadh 25 ml agus atá déanta as gloine, plaisteach nó ábhair chomhchodacha, ar a bhfuil an fhoclaíocht chéanna agus atá ar lipéid na mbuidéal.

Níl cruth sféarúil ar choimeádáin ag a bhfuil toilleadh 0,100 l, 0,150 l nó 0,200 l ná níl cabhail sféarúil orthu, agus tá cóimheas os cionn 1,85 acu idir an airde fhoriomlán agus fad an taoibh is mó, nó an trastomhas má tá an coimeádán sorcóireach.

3.6. *Rialacha sonracha maidir le lipéadú an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

Ní mór an t-ainm 'Aceto Balsamico di Modena' a bheith ar an bpacáistíocht mar aon leis an bhfoclaíocht 'Indicazione Geografica Protetta' [tásc geografach faoi chosaint] agus í scríofa i litreacha soiléire inléite, ina hiomláine nó giorraithe, in Iodáilis agus/nó i dteanga na tíre cinn scríbe. Laistigh den ainmniúchán, féadfaidh an logainm Modena a bheith ar aon mhéid nó suas le trí oiread níos mó ná na focail 'Aceto' agus 'Balsamico'. Ní mór siombail an Aontais a bhaineann leis an ainmniúchán TGFC a bheith le feiceáil ar an lipéad. Níor cheart an t-ainm 'Aceto Balsamico di Modena' a cháiliú ar bhealach ar bith, fiú i bhfoirm uimhriúil, seachas leis na haidiachtaí sin dá bhforáiltear go sainráite sa tsonraíocht seo, lena n-áirítear 'extra', 'fine', 'scelto', 'selezionato', 'riserva', 'superiore', 'classico' nó aidiachtaí comhchosúla. I bhfianaise chomhdhéanamh an táirge, níor cheart an fhoclaíocht 'senza caramello' [níl caramal ann] a úsáid ar lipéadú ná i gcur i láthair an táirge.

Is féidir an téarma 'invecchiato' [aosaithe] a bheith le feiceáil taobh leis an ainm, nuair atá an táirge aosaithe ar feadh tréimhse 3 bliana nó níos mó i gcascaí, i mbairillí nó i gcoimeádáin adhmaid eile. Is féidir tásc ar tréimhse íosta aosaithe 3 bliana a bheith ann in éineacht leis an téarma 'aosaithe'. I gcás ina bhfadaítear an t-aosú de 2 bhliain ar a laghad i gcascaí, i mbairillí nó i gcoimeádáin adhmaid eile, is féidir an téarma 'Riserva' a chur leis an ainmniúchán fairis an tréimhse íosta aosaithe 5 bliana nó gan an tréimhse sin.

4. **Sainmhíniú achomair ar an limistéar geografach**

Ní mór 'Aceto Balsamico di Modena' a tháirgeadh laistigh de limistéar riaracháin chúigí Modena agus Reggio Emilia.

5. **Nasc leis an limistéar geografach**

Tá an nasc idir 'Aceto Balsamico di Modena' agus an limistéar geografach bunaithe ar cháil an táirge. Tá cáil láidir ag 'Aceto Balsamico di Modena' ar na margaí náisiúnta agus idirnáisiúnta araon, rud a léirítear go forleathan tríd an úsáid a bhaintear as go minic in oidis iomadúla agus trína láithreacht sheanbhunaithe ar an idirlíon, sa phreas agus i meáin eile. Ciallaíonn an cháil sin go n-aithníonn tomhaltóirí uathúlacht agus barántúlacht an táirge láithreach.

Le fada an lá, tá cultúr agus stair Modena á léiriú ag 'Aceto Balsamico di Modena' agus ní féidir a cháil dhomhanda a shéanadh. Tá dlúthnasc ag an táirge le heolas, traidisiúin agus scileanna na ndaoine áitiúla, a bhfuil táirge áitiúil cruthaithe acu atá eisiach agus sainiúil. Tá 'Aceto Balsamico di Modena' tar éis teacht chun bheith ina chuid de chreatlach shóisialta agus eacnamaíoch an cheantair anois agus is é an fhoinse ioncaim é do chuid mhór oibreoirí agus is cuid dhílis den traidisiún cócaireachta áitiúil é, mar chomhábhar riachtanach ina lán oideas réigiúnach. Tá sainfhéilte agus sainimeachtaí a bunaíodh ar thraidisiúin á reáchtáil le blianta fada, agus is deis iad freisin le haghaidh na dtáirgeoirí áitiúla rannpháirteacha bualadh le chéile, rud a bhuanaíonn nósanna áitiúla. Mar tháirge sonrach agus speisialta, baineadh cáil agus meas 'Aceto Balsamico di Modena' amach thar na blianta, tá moladh faighte aige ar fud an domhain, agus i gceann na dtomhaltóirí samhlaíonn siad 'eispéireas' an táirge le híomhá na cócaireachta ardchaighdeáin sa dá chúige Emilia-Romagna.

Tagairt d'fhoilsiú na sonraíochta táirge

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F4%252F2%252FD.540492e9d7739f0ff0fe/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download